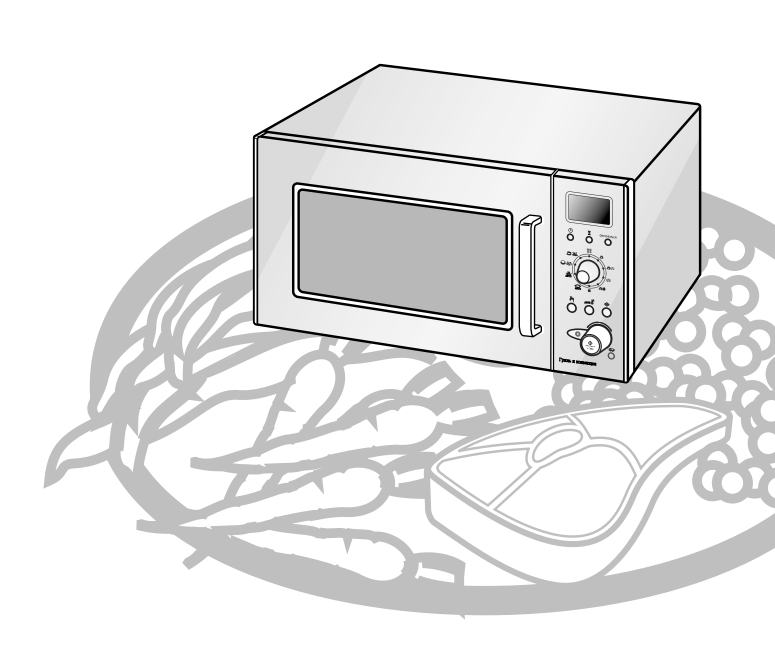


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

C108STR / C108STBR
C108STTR / C108STFR
C109STR / C109STBR
C109STTR / C109STFR

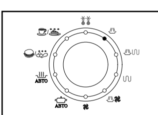


Краткое руководство по эксплуатации печи 2
Печь 3
Панель управления 3
Принадлежности 4
Как пользоваться этой инструкцией 4
Меры предосторожности 5
Установка вашей микроволновой печи 6
Выбор языка для дисплея 7
Установка времени 7
Как работает микроволновая печь 7
Проверка правильности функционирования печи 8
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема 8
Приготовление / Разогрев пищи 9
Уровни мощности 9
Остановка приготовления пищи 10
Корректировка времени приготовления 10
Использование режима Автоматического приготовления 11
Использование режима Автоматического разогрева 12
Использование режима автоматического размораживания продуктов 13
Использование режима приготовления закусок и блюд для детей 14
Использование режима приготовления “Кафетерий” 16
Параметры режима приготовления “Кафетерий” 16
Использование блюда для образования хрустящей корочки 17
Приготовление пищи в несколько этапов 18
Задание времени выдержки пищи 19
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 19
Предварительный прогрев печи 19
Приготовление пищи с использованием конвекции 20
Приготовление в режиме гриля 20
Выбор положения нагревательного элемента 21
Поджаривание на вертеле 21
Использование вертикального мультивертела 22
Комбинирование микроволн и гриля 22
Комбинирование микроволн и конвекции 23
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности 24
Скорость вращения подноса 24
Отключение звукового сигнала 24
Функция ручной остановки вращения подноса 24
Руководство по выбору посуды 25
Руководство по приготовлению пищи 26
Чистка вашей микроволновой печи 35
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 35
Технические характеристики 36

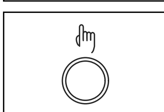
Code No.: DE68-02329H

Краткое руководство по эксплуатации печи

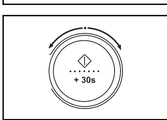
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



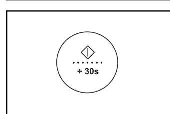
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Микроволны** ( ).



2. Нажимайте кнопку **Выбор** ( ), пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.

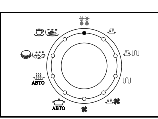


3. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**.

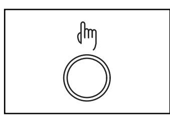


4. Нажмите кнопку **Пуск**( ).
   Результат: Начинается приготовление блюда.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

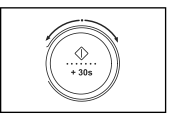
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



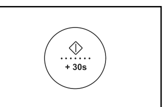
1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Размораживание**( ).



2. Выберите категорию продуктов, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока не будет выбрана желаемая категория продуктов.

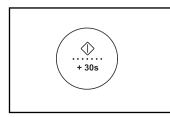


3. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Пуск**( ).
   Результат: Начинается размораживание продуктов.
   - Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

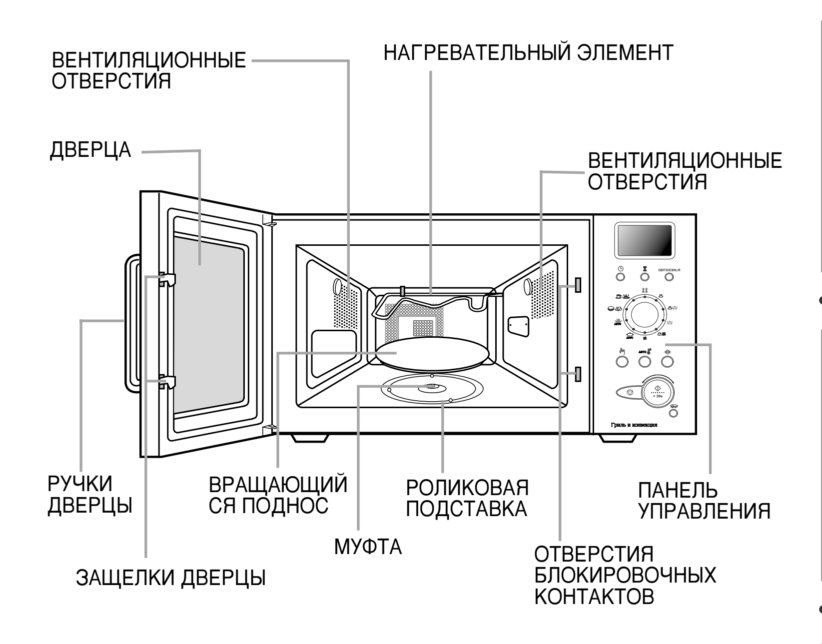
Если вы хотите добавить 30 секунд ко времени приготовления



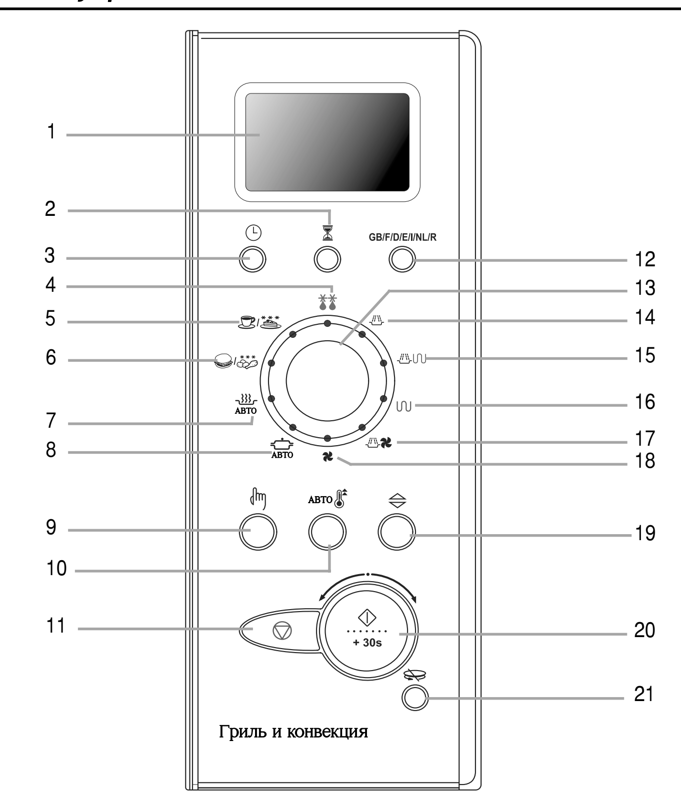
Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30s**( ) один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Когда вы в первый раз вставляете штепсельную вилку сетевого шнура в розетку сети переменного тока или когда произошел сбой в подаче электроэнергии, на дисплее появляется сообщение: "SELECT YOUR LANGUAGE" ("ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК"). Здесь вы должны выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский и русский язык. См. стр.7.

Печь



Панель управления

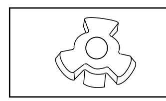


1. Дисплей
2. Задание времени выдержки
3. Кнопка установки часов
4. Режим автоматического размораживания
5. Режим "Кафетерий"
6. Режим приготовления закусок и блюд для детей
7. Режим автоматического разогрева
8. Режим автоматического приготовления
9. Кнопка выбора режима
10. Кнопка выбора режима предварительного прогрева
11. Кнопка "Стоп / Отмена"
12. Кнопка выбора языка для дисплея
13. Ручка управления приготовлением
14. Режим микроволн
15. Комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль)
16. Режим "Гриль"
17. Комбинированный режим приготовления (микроволны + конвекция)
18. Режим конвекции
19. Кнопка Больше / Меньше
20. Кнопка "Пуск" / Корректировка времени приготовления и выбор веса порции, установка времени приготовления
21. Кнопка включения/выключения вращения подноса

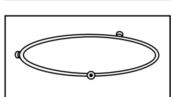
R

Принадлежности

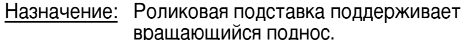
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.

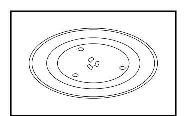


1. **Муфта**, предназначенная для закрепления на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



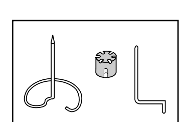
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



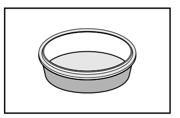


3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

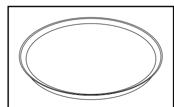
4. **Металлические подставки** (Высокая подставка, Низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлические подставки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Меньшее блюдо ставится на вращающийся поднос, а другое - на подставку. **Металлические подставки могут использоваться при приготовлении в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме.**



5. **Вертел для поджаривания**, подставка для вертела и шампуры, предназначенные для установки в стеклянную миску (только модели C108STBR/C108STFR/C109STBR/C109STFR).
   Назначение: Вертел для поджаривания удобен при поджаривании цыпленка, так как мясо не нужно будет переворачивать. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием гриля.



6. **Стеклянная миска**, предназначенная для установки на вращающийся поднос (только модели C108STBR/C108STFR/C109STBR/ C109STFR).
   Назначение: В стеклянную миску устанавливается вертел для поджаривания.



7. **Блюдо для образования хрустящей корочки**, предназначенное для установки на вращающийся поднос (только C108STTR/ C108STFR/C109STTR/ C109STFR).
   Назначение: Это блюдо используется для того, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах приготовления с помощью микроволн и комбинированного приготовления с помощью гриля, а также чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.

Как пользоваться этой инструкцией

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда (с использованием микроволн)***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Добавление 30 секунд ко времени приготовления, в случае, если блюдо готовится неправильно, или если оно требует дополнительного прогрева***

В начале инструкции помещены иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, для того, чтобы вам было легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Важные меры предосторожности.
Внимательно прочтите и сохраните для использования в будущем.
Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** для приготовления в микроволновой печи никакой металлической посудой:
   - Металлическими сосудами
   - Столовой посудой с золотой или серебряной отделкой
   - Вертелами, вилками, и т.п.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, приводящие к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой. Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести к их взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Можно повредить стенки внутренней камеры печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте толстые рукавицы-прихватки, вынимая посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог, даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Держитесь подальше от горячих мест печи. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если посуда будет слишком горячей, вы можете обжечься.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует перемешивать напитки перед нагреванием, во время и после нагревания.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Перевяжите обожженное место чистой сухой тканью
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев, выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы при кипении жидкость не выплескивалась наружу. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для детского питания с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
   - Во время нагрева напитков в микроволновой печи существует вероятность задержанного бурного вскипания, поэтому при обращении с сосудом необходимо соблюдать осторожность.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    - Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя мягкое моющее средство, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

Меры предосторожности (продолжение)

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме размораживания, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Это нормальное явление, которое может наблюдаться при автоматическом изменении выходной мощности.

13. Если микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. Через 30 минут вы вновь сможете нормально пользоваться печью.
- Не беспокойтесь, если после окончания приготовления пищи печь продолжает работать.

Причина: Эта микроволновая печь сконструирована так, что если она в течение нескольких минут работала по приготовлению пищи (в режимах МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ), то после окончания работы печи, если была нажата кнопка “Стоп” или открыта дверца, в течение некоторого времени работает вентилятор (без излучения микроволновой энергии) для охлаждения внутренних элементов электронных схем. По окончании приготовления печь четыре раза подаст звуковой сигнал и мигнет цифрой “0” на дисплее. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Если у печи повреждены дверца или уплотнители дверцы, она не должна использоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Опасно кому-либо кроме квалифицированного специалиста пытаться выполнять любые операции по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием кожуха печи, обеспечивающего защиту от воздействия микроволновой энергии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Жидкости и другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах или упаковках, так как они могут взорваться при нагревании.

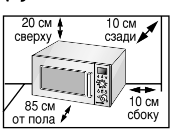
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без надзора взрослых только в том случае, когда они надлежащим образом обучены пользованию печью, в результате чего могут пользоваться печью безопасным образом и понимают опасность ее неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Во время приготовления пищи с использованием конвекции или комбинированного режима, корпус и дверца печи становятся горячими.

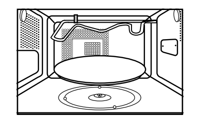
☛ НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью, если в нее не вставлена муфта, роликовая подставка и вращающийся поднос.

Установка вашей микроволновой печи

Эта микроволновая печь может быть установлена практически где угодно (кухонный стол или полка, передвижная тележка, столик).



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи. Установите печь на высоте примерно 85 см от уровня пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы.
Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то во избежание неисправностей его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или аналогичным образом подготовленный специалист.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место.
- Например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления.
- Необходимо учитывать характеристики электропитания печи и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью.
- Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

☛ Эта микроволновая печь должна быть подключена к розетке, способной выдерживать потребляемую печью мощность. Печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правилъно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЭГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

✉ Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригоретъ.

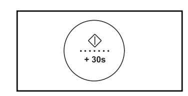
Выбор языка для дисплея

Когда вы в первый раз вставляете штепсельную вилку сетевого шнура в розетку сети переменного тока или когда произошел сбой в подаче электроэнергии, на дисплее появляется сообщение: “SELECT YOUR LANGUAGE” (“ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК”). Здесь вы должны выбрать язык для дисплея. Вы можете выбрать английский, французский, немецкий, испанский, итальянский, голландский и русский язык.



1. Сразу после подключения печи к сетевой розетке или после сбоя в подаче электроэнергии, нажмите кнопку **Язык** для выбора языка.

   Результат: При последовательных нажатиях кнопки **Язык** установки будут изменяться в следующем порядке:
   АНГЛИЙСКИЙ (LBS), АНГЛИЙСКИЙ (KG), ФРАНЦУЗСКИЙ, НЕМЕЦКИЙ, ИСПАНСКИЙ, ИТАЛЬЯНСКИЙ, ГОЛЛАНДСКИЙ, РУССКИЙ.



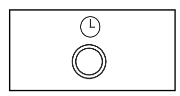
2. После того, как вы выбрали для дисплея язык, который вы хотите использовать, нажмите кнопку **Пуск** (◇) для окончания процедуры выбора.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

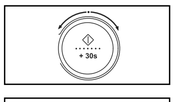
- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



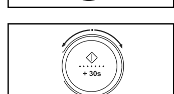
1. **Чтобы время показывалось…** **Нажмите кнопку Часы (◷) ...**

В 12-часовом формате	Один раз
В 24-часовом формате	Два раза

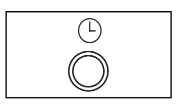


2. Установите цифры часов поворотом **ручки круговой шкалы**.

3. Нажмите кнопку **Часы**(◷).



4. Установите цифры минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** (◷), чтобы запустить часы.

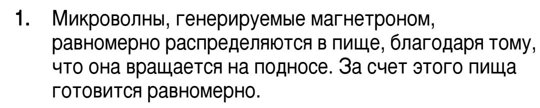
   Результат: Текущее время показывается на дисплее всегда, когда вы не пользуетесь печью.

Как работает микроволновая печь

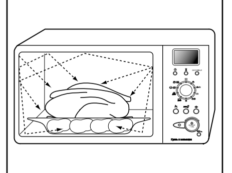
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Разогрева пищи***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи

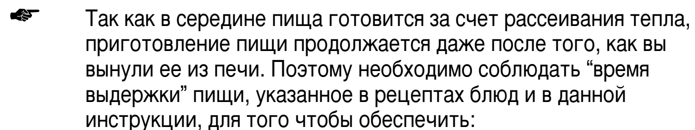


1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.

3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности продуктов
   - Содержания в них воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)



☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

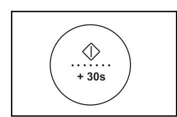
R

Проверка правильности функционирования печи

Приведенная ниже простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь. Если вы в чем-либо сомневаетесь, обратитесь к разделу “Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема” на следующей странице.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Пуск** (◇) и установите время работы печи 4 или 5 минут нажатием кнопки **Пуск** (◇) соответствующее число раз.

   Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- ◆ Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- ◆ Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли вы кнопку **Пуск** (◇)?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- ◆ Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа продуктов?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользуетесь ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально.
    * Совет: Устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
    * Совет: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.
- ◆ На дисплее появляется сообщение “E3”
  - Сообщение “E3” автоматически выводится на дисплей, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. Если появилось сообщение “E3”, дайте печи достаточно остыть и запустите ее в прежнем режиме, нажав кнопку " ◯ " .

Если вам не удалось решить проблему, воспользовавшись вышеуказанными инструкциями, свяжитесь с местным сервисным центром компании Samsung.

Запишите на листе бумаги следующую информацию:

- ***Номер модели и заводской номер, которые обычно указываются на задней стенке печи***
- ***Гарантийную информацию***
- ***Четкое описание проблемы***

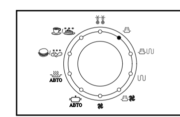
Затем обратитесь в магазин, где вы покупали печь или в ближайший к вам центр послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

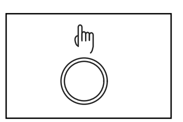
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

☛ ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

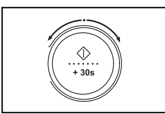
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ Микроволны ( ).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   (приготовление пищи в один этап)
   (режим микроволн)

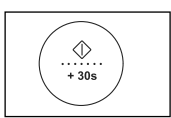


2. Выберите соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужную выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Пример: Чтобы установить время приготовления 3 минуты 30 секунд, поверните ручку круговой шкалы вправо так, чтобы на дисплее появились цифры 3:30

   Результат: На дисплее появляется время приготовления пищи.



4. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи и когда оно закончится:
   - ◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

   ✉ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** ( ) один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** ( ) два или больше раз для выбора нужного уровня.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **Пуск** ( ) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности

Функция “уровень мощности” позволяет вам выбрать количество рассеиваемой микроволновой энергии и, таким образом, задать время, требующееся для приготовления или разогрева пищи, в зависимости от ее типа и количества. Вы можете выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100%	900Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67%	600Вт
СРЕДНИЙ	50%	450Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33%	300Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20%	180Вт
НИЗКИЙ	11%	100Вт

Время приготовления пищи, указанное в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.

Если вы выберете...	То время приготовления должно быть...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

R

R

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы:

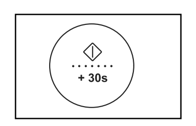
- ***Проконтролировать приготовление пищи***
- ***Перевернуть или перемешать продукты***
- ***Дать блюду постоять***

Чтобы остановить приготовление...	**Сделайте следующее...**
Временно	Откройте дверцу. Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, вновь закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск** ( ).
Полностью	Нажмите кнопку **Стоп** ( ). Результат: Приготовление пищи прекращается. Если вы хотите отменить установленные вами параметры режима приготовления, нажмите кнопку **Стоп** ( ) еще раз.

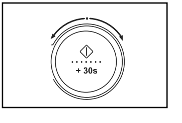
Корректировка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что в зависимости от свойств продуктов или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:

- ***В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить или уменьшить остающееся время приготовления пищи***



1. Чтобы увеличить время приготовления пищи, нажмите кнопку **Пуск** ( ) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.
   - Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Пуск** ( ) шесть раз.

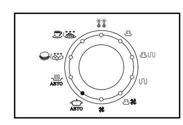


2. В процессе приготовления, для увеличения или уменьшения времени приготовления поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

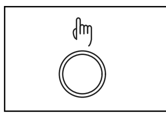
В режиме Автоматического приготовления ( ) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

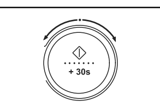
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



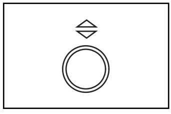
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Автоматическое приготовление** ( ).



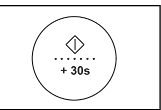
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/ Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы номер 1 и 2 работают только в режиме приготовления с помощью микроволн. Программы номер 5 работают в режиме комбинации микроволн и конвекции.
Программы номер 3 и 4 работают в режиме комбинации микроволн и гриля.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на ломтики примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей, и 60-75 мл (4-5 ст. ложек) при приготовлении 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств, перемешайте один раз во время приготовления.
2	Чищеный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-750 г картофеля.
3	Жареная рыба	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.) 800-900 г (2-3 шт.)	3 мин.	Смажьте маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой к хвосту. Переверните, услышав звуковой сигнал.

Использование режима Автоматического приготовления (продолжение)

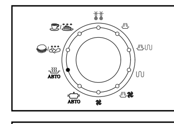
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
4	Куски курицы	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.) 800-900 г (3-4 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, когда печь подаст звуковой сигнал.
5	Жареная говядина / Жареная баранина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании жарки). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда прозвучит звуковой сигнал. После жарки и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

Использование режима Автоматического разогрева

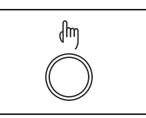
В режиме Автоматического разогрева ( ) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

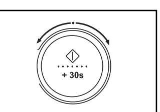
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



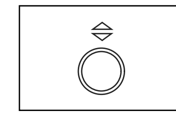
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Автоматический разогрев** ( ).



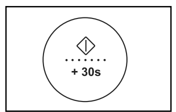
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь разогревать, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Использование режима Автоматического разогрева (продолжение)

В следующей таблице представлены различные программы Автоматического разогрева, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы номер 1 и 2 работают в режиме приготовления только с помощью микроволн.
Программы номер 3 и 4 работают в режиме комбинации микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Блюдо на тарелке (из холодильника)	300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2	Суп/соус (из холодильника)	200 - 250 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл 500 - 550 мл 600 - 650 мл 700 - 750 мл	2 - 3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или чашку и накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	Замороженная пицца	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на низкую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4	Замороженные булочки	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3 - 5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек (-18°C) в кружок на низкую подставку. Равномерно разложите 8 замороженных булочек на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для выпечки небольшого размера, такой, как булочки, маленькие французские батоны и сдоба.

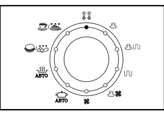
Использование режима автоматического размораживания продуктов

R

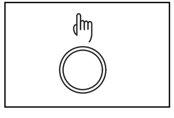
Режим автоматического размораживания ( ) позволяет вам автоматически размораживать бифштексы/ отбивные/ фарш/ куски курицы, мясо крупным куском, птицу, рыбу, хлеб и пироги. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☞ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

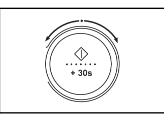
Откройте дверцу печи. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



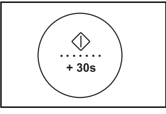
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Автоматическое размораживание** ( ).



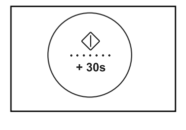
2. Выберите тип продуктов, которое вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов размораживания приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Вновь нажмите кнопку **Пуск** ( ), чтобы завершить размораживание.
   Результат: Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

☞ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи с использованием микроволн” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр.9.

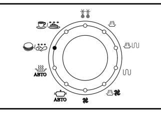
Использование режима автоматического размораживания продуктов (продолжение)

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

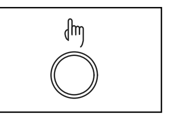
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-2000 г	20-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-2000 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	200-2000 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания, как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ Выпечка	125-1000 г	5-30 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	100 - 600 г	5-10 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде, или используйте плоскую керамическую тарелку. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Использование режима приготовления закусок и блюд для детей

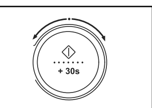
В режиме приготовления закусок и блюд для детей ( ) имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



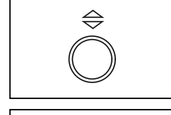
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Закуска/Блюдо для детей** ( ).



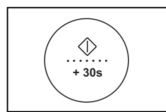
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/ Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей

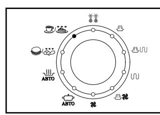
В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления шести блюд, включающих наиболее любимые детьми блюда и модные закуски, которые едят руками. В таблице указаны вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.
Программы номер 1, 2, 5 и 6 работают в режиме только микроволн. Программа номер 3 работает в комбинированном режиме микроволн и гриля. Программа номер 4 работает в комбинированном режиме микроволн и конвекции.

Код	Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Гамбургер (Из холодильника)	150 г (1 порция) 300 г (2 порции)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, ломтиками помидоров, приправами и специями.
2	Мини-равиоли (Из холодильника)	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Осторожно перемешайте до и после времени выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	Замороженные куриные крылышки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2 мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз. Разложите их по кругу, оставив середину подставки пустой. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.
4	Замороженные мини-пиццы	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
5	Воздушная кукуруза	100 г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса. При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
6	Начос (мексиканские чипсы)	125 г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра “чеддер” и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

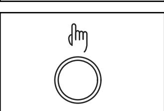
R

Использование режима приготовления "Кафетерий"

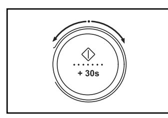
В режиме приготовления "Кафетерий" ( ) время приготовления устанавливается автоматически.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



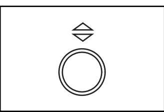
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Кафетерий** ( ).



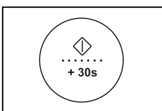
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажимая кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/ Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Параметры режима приготовления "Кафетерий"

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева напитков и размораживания и разогрева замороженного пирога.
Программа номер 1 работает в режиме только микроволн. Программа номер 2 работает в комбинированном режиме микроволн и конвекции.

Код	Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Напитки кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте одну чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте постоять в микроволновой печи. Перемешайте напитки до и после времени выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2	Замороженный пирога	200- 300 г 400- 500 г 600- 700 г 800- 900 г 1000- 1100 г 1200- 1300 г	5-15 мин.	Положите пирог в центр металлической подставки, либо положите замороженные куски пирога в кружок на низкую подставку. Поставьте подставку в центр вращающегося подноса. Эта программа не подходит для разогревания пирогов со взбитыми сливками или пирогов с шоколадной глазурью.

Использование блюда для образования хрустящей корочки

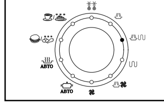
Только модели C108STTR / C108STFR / C109STTR / C109STFR

Обычно при приготовлении блюд из теста в простых микроволновых печах, либо в печах с грилем/конвекцией в режиме с использованием только микроволн, тесто получается размякшим и неаппетитным. Однако использование блюда компании Samsung для образования хрустящей корочки помогает сделать корочку блюда румяной и хрустящей.
Блюдо для образования корочки можно также использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яичница, сардельки и т. п.

☞ Перед использованием блюда для образования корочки прогрейте его, включив комбинированный режим на 3 - 5 минут:

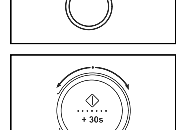
- Комбинация конвекции (250°C) и микроволн (уровень мощности 600 Вт) или
- Комбинация гриля и микроволн (уровень мощности 600 Вт)
- См. стр.22 и 23 соответственно.

1. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, как описано выше.
   - Всегда используйте толстые рукавицы, так как блюдо для образования корочки станет очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
   - Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду (например, пластмассовые миски).
4. Поместите блюдо для образования корочки на вращающийся поднос в печи.
   - Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.

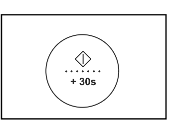




5. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Комбинированный режим** ( ).
6. Выберите соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор**( ).

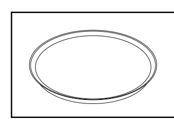


7. Установите нужное время приготовления, поворачивая **ручку круговой шкалы**, пока дисплей не покажет нужное время.



8. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Начинается приготовление пищи.
   - ◆ Когда приготовление пищи закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как чистить блюдо для образования корочки



Блюдо для образования хрустящей корочки лучше всего вымыть в горячей воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия.

☞ Так как на блюдо для образования корочки нанесен слой тефлона, при неправильном обращении оно может получить повреждения:

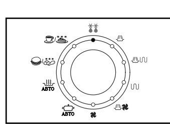
- Никогда не режьте пищу на блюде. Перед тем, как резать пищу, снимите ее с блюда.
- Чтобы переворачивать пищу, лучше всего пользоваться пластмассовой или деревянной лопаточкой.

Приготовление пищи в несколько этапов

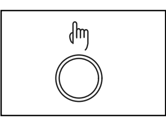
Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в четыре этапа (режимы конвекции, микроволн + конвекции и предварительного прогрева не могут использоваться при приготовлении в несколько этапов). Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в четыре этапа :

- ***Размораживание***
- ***Выдержка в течение 20 минут***
- ***Приготовление в режиме микроволн в течение 30 минут***
- ***Приготовление в режиме гриля в течение 15 минут***

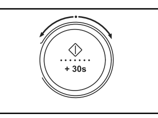
☛ Первыми двумя этапами должны быть размораживание продуктов и выдержка. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим могут использоваться по одному разу на двух остальных этапах. Приготовление с помощью микроволн может использоваться дважды (с двумя разными уровнями мощности).



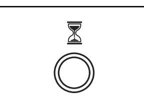
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Автоматическое размораживание** ( ).



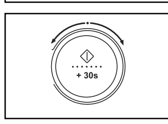
2. Выберите тип продуктов, которое вы собираетесь разморозить, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



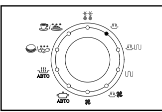
3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы** нужное число раз (1800 г в рассматриваемом примере).



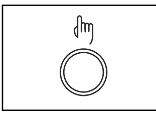
4. Нажмите кнопку **Выдержка/Задержка** ( ).



5. Задайте время выдержки поворотом ручки круговой шкалы соответствующее число раз (20 минут в рассматриваемом примере).

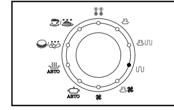


6. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Микроволны** ( ).

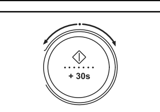


7. Задайте соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужную выходную мощность (450 Вт в рассматриваемом примере).

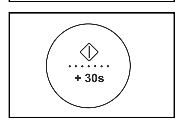
8. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы** (30 минут в рассматриваемом примере).



9. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Гриль** ( ).



10. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой** шкалы соответствующее число раз (15 минут в рассматриваемом примере).



11. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).

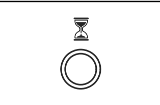
<u>Результат:</u> Начинается приготовление:

- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

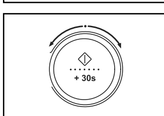
R

Задание времени выдержки пищи

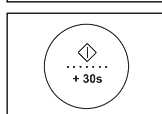
Для автоматического задания времени выдержки может использоваться таймер задержки (без использования микроволн).



1. Нажмите кнопку **Выдержка/Задержка** (⧗).
   Результат: На дисплее появится следующий символ:
   ⧗ (режим "Выдержка/Задержка")

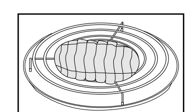


2. Задайте время выдержки поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
   Результат: По окончании времени выдержки печь подает звуковой сигнал.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) не требуется никакой специальной посуды. Вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (микроволны и гриль или конвекция), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

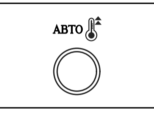
☞ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр.25 .

Предварительный прогрев печи

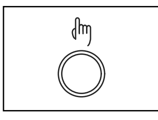
При приготовлении в режиме конвекции, перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.

Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут
после этого печь автоматически выключается.

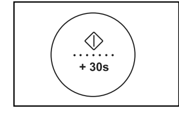
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для выбранного вами режима приготовления. Откройте дверцу печи и поместите внутрь вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **Прогрев** (АВТО).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Выбор** (☝) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
   Результат: Печь прогревается до заданной температуры.

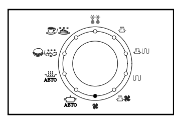
Приготовление пищи с использованием конвекции

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете установить требующуюся температуру в диапазоне от 40°С до 250°С. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

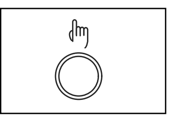
☞ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр.19.

- Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если будете использовать низкую подставку.

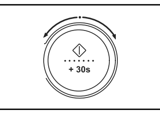
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что в печь установлен вращающийся поднос. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на вращающийся поднос.



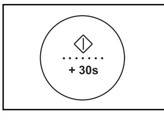
1. Поверните Ручку управления приготовлением на символ Конвекция (✤).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   ✤ (режим конвекции)
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Выбор** (☝) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
   Результат: Начинается приготовление:
   ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

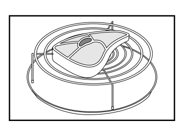
✉ Вы можете в любое время проверить текущую температуру в камере печи, нажав кнопку **Язык**.

Приготовление в режиме гриля

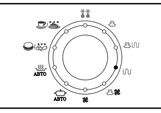
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.

- ***Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.***
- ***При приготовлении с использованием гриля вы можете добиться наилучших результатов, если воспользуетесь высокой подставкой.***

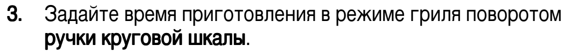
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.



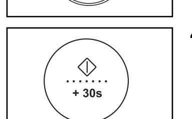
1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



2. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Гриль** (⋓).
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:
   | (приготовление в один этап)
   ⋓ (режим Гриль)
   - Вы не можете задавать температуру при использовании гриля.



3. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Максимальное время приготовления - 60 минут.



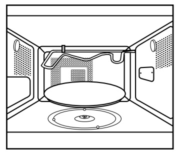
4. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).
   Результат: Начинается приготовление в режиме гриля:
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

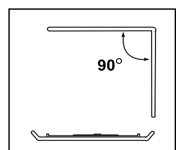
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется при приготовлении пищи с использованием конвекции, гриля и при поджаривании ее на вертеле. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме конвекции или гриля.***
- ***Вертикальное положение используется только для поджаривания на вертеле (модели C108STBR/C108STFR/ C109STBR/C109STFR)***

☞ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.





Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В вертикальное положение (только для поджаривания на вертеле: модели C108STBR/C108STFR/ C109STBR/C109STFR)	◆ Потяните нагревательный элемент вниз. ◆ Толкайте его в направлении задней стенки камеры, пока он не встанет параллельно задней стенке.
В горизонтальное положение (режим “конвекция” или “гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.

Поджаривание на вертеле

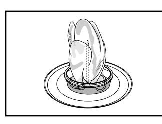
Только модели C108STBR / C108STFR / C109STBR / C109STFR

Вертел для жарки полезен для приготовления блюд в стиле “барбекью”, так как вам не требуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием микроволн и конвекции.

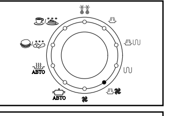


Обеспечьте, чтобы вес мяса был равномерно распределен на вертеле и чтобы вертел свободно вращался.

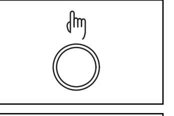
Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



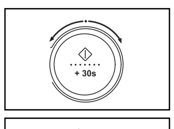
1. Проткните вертелом мясо так, чтобы вертел прошел через его центр.
   Пример: Пропустите вертел между спинным хребтом и грудкой цыпленка.
   Поставьте вертел на предназначенную для него стойку, поставьте стойку в стеклянную миску, а стеклянную миску - на вращающийся поднос. Чтобы мясо лучше подрумянилось, смажьте его растительным маслом.



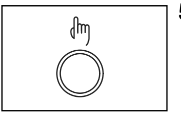
2. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Комбинированный режим** ( ).



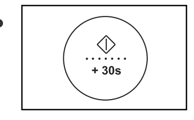
3. Задайте температуру, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



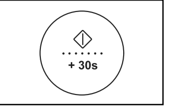
4. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Максимальное время приготовления - 60 минут.



5. Выберите соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ).



6. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).
   Результат: Начинается приготовление мяса, вертел вращается.
   ◆ Когда время приготовления закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал через каждую минуту.



7. Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел с ним из печи, используя толстые рукавицы для защиты рук.

R

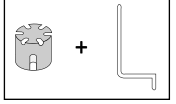
Использование вертикального мультивертела

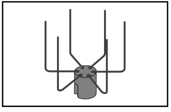
Только модели C108STBR / C108STFR / C109STBR / C109STFR

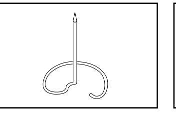
МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

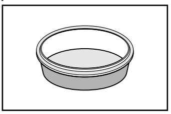
С помощью мультивертела с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле “барбекью” мясо, птицу, рыбу, овощи (такие, как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками.

Вы можете приготовить вышеперечисленные продукты на шампурах для кебаба, используя режим конвекции или комбинированный режим приготовления.


Соединительное устройство для шампуров, шампур


Мультивертел


Вертел для поджаривания


Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертеле возьмите 6 шампуров.
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертел для поджаривания в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелом в центр вращающегося подноса.

   ✉ Перед началом поджаривания убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении, т.е. у задней стенки внутренней камеры печи, а не у потолка камеры.

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы вынуть из печи стеклянную миску с мультивертелом, воспользуйтесь толстыми рукавицами, так как она будет очень горячей.
2. Отсоединяйте мультивертел от вертела, также пользуясь рукавицами.
3. Аккуратно вынимайте шампуры из отверстий и пользуйтесь вилкой для снятия кусочков пищи с шампуров.

   ✉ Мультивертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому мойте его вручную теплой водой, используя жидкость для мытья посуды. После использования вынимайте вертикальный мультивертел из печи.

Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

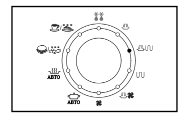


ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

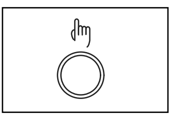
Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

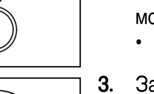
Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



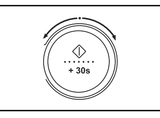
1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Комбинированный режим (Микроволны+Гриль**).

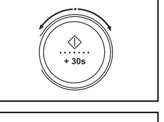
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:
   - (приготовление в один этап)
   - (комбинированный режим микроволн и гриля)



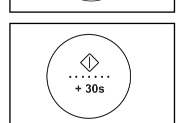


2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300 - 600 Вт).
   - Вы не можете задавать температуру гриля.





3. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Максимальное время приготовления - 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).

   Результат:
   - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование микроволн и конвекции

В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- *Жареное мясо и птицу*
- *Пироги и торты*
- *Блюда из яиц и сыра*

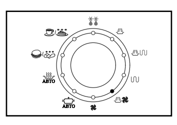
☞ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

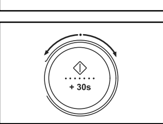
R

Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.

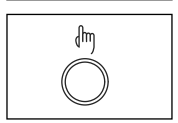


1. Поверните **Ручку управления приготовлением** на символ **Комбинированный режим (Микроволны+Конвекция**).

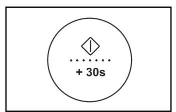
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(комбинированный режим микроволн и конвекции)
250°C (температура)



2. Задайте требующуюся температуру нажатием кнопки **Выбор** ( ).



3. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (100 - 600 Вт).

+ 30s

5. Нажмите кнопку **Пуск** ( ).

Результат:
- ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- ◆ Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

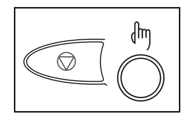
Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Язык**.

R

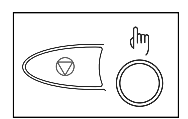
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



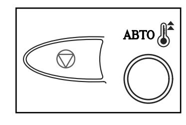
1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Выбор** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат:
   - Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).
   - На дисплее появляется значок ( ).



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Выбор** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат:
   - Значок ( ) больше не показывается на дисплее.
   - Печью можно нормально пользоваться.

Скорость вращения подноса

Вы в любое время можете отрегулировать скорость вращения подноса.

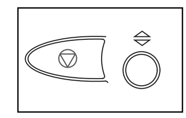


1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Прогрев** (АВТО) (примерно на одну секунду).
   Результат: На дисплее появляются цифры "11111"-"55555".
2. Выберите подходящую скорость вращения подноса.

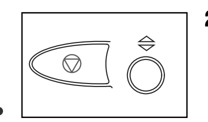
"11111" означает наименьшую скорость вращения, а "55555" - наибольшую.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Больше/Меньше** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки и окончании программы приготовления.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Больше/Меньше** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

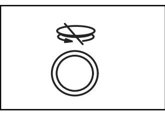
Функция ручной остановки вращения подноса

Кнопка включения/выключения вращения подноса ( ***) позволяет вам использовать блюда больших размеров, которые заполняют всю внутреннюю камеру печи, останавливая вращение подноса (только в ручном режиме приготовления пищи).***

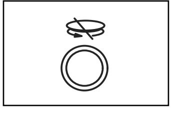
В этом случае результаты приготовления пищи могут оказаться несколько менее удовлетворительными, так как приготовление будет менее равномерным. Мы рекомендуем вам повернуть готовящееся блюдо рукой по окончании половины времени приготовления.

Предупреждение! Никогда не пользуйтесь подносом, если в печи нет продуктов.

Причина: Это может привести к пожару или к повреждению печи.



1. Нажмите кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ).
   Результат: Поднос прекращает вращение.



2. Чтобы снова включить вращение подноса, нажмите кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ) еще раз.
   Результат: Поднос начинает вращение.

Не нажимайте кнопку **Включения/Выключения вращения подноса** ( ) в процессе приготовления. Перед тем, как нажимать кнопку **Включения/Выключения вращения подноса**, отмените программу приготовления.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой. Поэтому вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для образования хрустящей корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для разогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : **Рекомендуется**

✓✗ : **Использовать с осторожностью**

✗ : **Использование небезопасно**

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи колебаться быстрее. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	$4^1/_2$-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-$6^1/_2$	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	$4^1/_2$-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-$5^1/_2$ $7^1/_2$-$8^1/_2$	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-$4^1/_2$	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	$3^1/_2$-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-$4^1/_2$	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	$1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-$5^1/_2$	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	$4^1/_2$-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	$5^1/_2$-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией к таблицам.

В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.

Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.

Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

R

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	$1-1^1/_2$ $2-2^1/_2$ $3-3^1/_2$ $3^1/_2-4$	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	$2^1/_2-3$ $3-3^1/_2$ $3^1/_2-4$ $4^1/_2-5$	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	$4^1/_2-5^1/_2$	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	$3^1/_2-4^1/_2$	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	$4^1/_2-5^1/_2$ $5^1/_2-6^1/_2$ $6^1/_2-7^1/_2$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Готовое к употреблению сырное фондю (из холодильника)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Выложите готовое к употреблению сырное фондю в миску из закаленного стекла с крышкой. Тщательно перемешайте во время и после разогрева. Перемешайте перед подачей на стол

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. от 1 мин 10 сек. до 1 мин 20 сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности “размораживание” (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш Свиные отбивные	 200 г 400 г 250 г	 6-7 10-12 7-8	 15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500 г (2 куска) 1200 г	 14-15 32-34	 15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе Целая рыба	 200 г 400 г	 6-7 11-13	 10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250 г	 6-7	 5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2 штуки 4 штуки 250 г 500 г	 1-1 1/2 2 1/2-3 4-4 1/2 7-9	 5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение
4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируются лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “микроволны + гриль”:
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + гриль”:
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. В иных случаях она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице. Если вы хотите подрумянить пищу с обоих сторон, ее необходимо перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иного.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порц-ия	Мощнос ть	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырые)	2 шт. (125 г) 4 шт. (250 г)	450 Вт + Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую подставку. Переверните через $3^1/_2$ (125 г) или через 5 мин. (250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.д. (уже готовые, с булочками)	2 шт. (300 г)	600 Вт + Гриль без про-грева!	5-6	Положите замороженные бургеры бок о бок на жаростойкое блюдо. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	19-21	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	4-5 $5^1/_2$-$6^1/_2$	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (500 г)	450 Вт + Гриль	4-5 $6\frac{1}{2}$-$7\frac{1}{2}$	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Положите 2 тоста на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	5-6 $7\frac{1}{2}$-$8\frac{1}{2}$	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на высокую подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/картофеля (из холодильника)	450 г	600 Вт + Гриль	$6\frac{1}{2}$-$7\frac{1}{2}$	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (800 г)	300 Вт + Гриль	$6\frac{1}{2}$-$7\frac{1}{2}$ 11-13	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300 Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку.Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	400 г (2 шт.)	Микроволны + гриль	300 Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400 - 500 г	300 Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте рыбе постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:
Может быть использована любая обычная жаропрочная посуда, противни и формы для выпечки - все, что вы обычно используете для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции:
В этом режиме могут быть приготовлены бисквиты, порционные лепешки, булочки и пирожные, а также сдобные фруктовые кексы, пирожные с кремом и суфле.

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; тем самым сокращается время приготовления, а на пище получается хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в микроволновой печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме “микроволны + конвекция”:
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, пригодного для микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “Микроволны + Гриль”.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + конвекция”:
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

R

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих продуктов, таких, как пирожки/пироги с заварным кремом, пицца и мясо

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.

Свежие продукты	Порц-ия	Мощн-ость	Время на 1 ст-орону (мин.)	Время на 2 ст-орону (мин.)	Инструкции
ПИРОЖКИ/ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	300 г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите вынутые из холодильника пирожки/ пирог с заварным кремом на лист бумаги для выпекания на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300 - 400 г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300 г	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г	450 Вт + 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких, как булочки, хлеб, пироги и макаронные изделия.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Булочки (уже выпеченные)	4 шт. (Каждая около 50 г)	100 Вт + 180°C без прогрева!	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (готовые к выпеканию)	4 шт. (Каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Рогалики (уже выпеченные)	4 шт. (Каждый около 60 г)	100Вт + 180°C	8-9	Разложите рогалики на высокой подставке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Багет / Чесночный хлеб (ранее выпеченные)	200-250г (1шт.)	180 Вт + 200°C	6-7	Положите замороженный багет на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Багет + начинка (напр. томаты, сыр, ветчина и т.д.)	250 г (2 куска)	450 Вт + 220°C	6-7	Положите куски замороженного хлеба бок о бок на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб целиком (готовый к выпеканию)	500 г	180 Вт + 160°C без прогрева!	15-17	Выложите целый хлеб на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Куски пирога (ранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600 г	300 Вт + 160°C без прогрева!	7-9	Выложите замороженные куски пирога в кружок на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Пирог (ранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300 г	300 Вт + 160°C без прогрева!	14-16	Положите замороженный пирог на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 10-20 минут.
Пирожные из слоеного теста (сырые, с начинкой)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Выложите сырые пирожные на бумаге для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких, как булочки, хлеб и пирожные.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием режима конвекции.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
БУЛОЧКИ				
Булочки (уже испеченные)	4-6 шт. (Каждая около 50 г)	Только конвекция 180°C	2-3	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (готовые к выпеканию)	4-6 шт. (Каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки в кружок на нижней подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырые, из холодильника)	200 г (4 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Разложите булочки в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Рогалики (из холодильника, готовое к выпеканию тесто)	200 г (4 шт.)	100 Вт + 220°C	11-13	Разложите рогалики в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
БАГЕТЫ				
Багет (готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	6-7	Положите багет на высокую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	7-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
ПИРОГИ				
“Мраморный” пирог (корж)	500 г	180 Вт + 220°C без прогрева	18-20	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
“Мраморный” пирог / Лимонный пирог (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C без прогрева	24-26	Выложите сырое тесто на прямоугольное блюдо для выпекания из стекла или темного металла (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сырая сдоба (из дрожжевого теста, с начинкой, из холодильника)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	10-11	Выложите сырую сдобу в кружок на бумагу для выпекания на высокую подставку. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5 минут.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450 г)	180 Вт + 200°C	14-16	Равномерно распределите тесто на керамическом блюде для оладий, подходящем для приготовления 6 оладий среднего размера, или воспользуйтесь 6 маленькими круглыми блюдами из закаленного стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5 минут.

R

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции замороженных продуктов, таких, как пицца, макаронные изделия, чипсы и нарезанные кусочками продукты.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Пицца (готовая к выпеканию)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	10-11 $11^1/_2$-$12^1/_2$	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (готовые к выпеканию)	600-700 г (300-350 г каждая)	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на низкую подставку, а другую - на высокую. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья, Трубочки с начинкой	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	20-22	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженные макароны с сыром на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски цыпленка в тесте	250 г	450 Вт + 200°C	$6^1/_2$-$7^1/_2$	Выложите кусочки цыпленка на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Чипсы	250 г	300 Вт + 220°C	15-17	Выложите чипсы на бумагу для выпекания прямо на низкую подставку. Переверните по прошествии 2/3 времени

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

- **Причина:** Пыль и влага могут испортить рабочие части печи.

R

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная Микроволны Гриль (нагревательный элемент) Конвекция	 3100 Вт 1400 Вт 1300 Вт 1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 516 x 310 мм 352 x 348 x 235 мм
Объем камеры	28 л
Масса Брутто Нетто	 Приблизительно 23.5 кг • C108STFR/C109STFR Приблизительно 22.5 кг • C108STR/C108STBR/C108STTR • C109STR/C109STBR/C109STTR Приблизительно 19 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

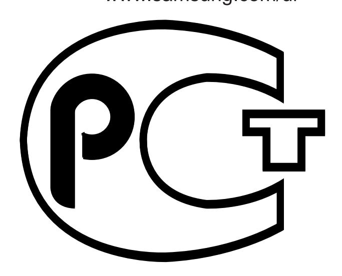
Срок службы: 7 лет



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46. B19492**

-. Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230